

INFO/MATE

EL MUNDO DEL MATE AL ALCANCE DE TUS MANOS

MATEAR 2023

PILAS
RECARGABLES
CON YERBA MATE

Villa de Leyva
Boyacá

Punta del diablo
Rocha- Uruguay

¿QUÉ ES EL
ESTACIONAMIENTO
DE LA YERBA
MATE?

MÚSICA:
LA TEJA
PRIDE

Año 02 | VOL. 16 | Octubre 2023



Nuestros contactos:



INFOMATE es una revista digital gratuita cuyo objetivo es el de acercarnos más al increíble mundo del mate. El mate une cada día más a los habitantes del sur de América y por qué no del mundo entero.

Lo más importante para el mate y quienes disfrutamos de cebar es simplemente compartir, por eso compartimos contigo INFOMATE.



¿CÓMO SE PREPARA EL MATE?

Para disfrutar de unos ricos mates es importante armarlo bien: calentar el agua, servir la cantidad necesaria de yerba, mezclar sus componentes, crear la montañita, hinchar la yerba, colocar la bombilla y cebar esos mates que nos acompañarán en ese momento tan esperado.

A continuación te dejamos el link pepperlab del paso a paso en la preparación del mate.



MATEAR 2023



Con más de 100 mil visitantes que acudieron a la cita y yerbateras que agotaron sus ventas, se desarrolló el sábado 26 y domingo 27 de agosto una nueva edición de la feria MATEAR, organizada por el INYM en el predio de La Rural de Palermo, en la Ciudad de Buenos Aires.



“Quiero agradecer al público que nos visitó, a los expositores y al equipo de trabajo que hizo posible esta feria, en la cual el

sector yerbatero pudo dar a conocer todo lo que tiene para ofrecer”, señaló el presidente del INYM, Juan José Szychowski.



Durante dos días, en el Salón Ocre de La Rural y con entrada gratuita, MATEAR 2023 puso a disposición todo lo relacionado al universo matero y diversas actividades para los visitantes. Charlas con científicos (El Mate Hace Bien) sobre las propiedades del alimento, gastronomía, concurso de cebadores, clases con sommeliers, El Patio Matero, un espacio para los niños, y accesorios para la mateada, como mates, bombillas y termeras, completan el escenario para celebrar y disfrutar el ritual más argentino, cada vez más presente en todos los rincones del país.

CREARON PILAS RECARGABLES CON YERBA MATE USADA



Ingenieras de la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (Unicen) elaboran pilas recargables a partir de yerba mate usada. Aunque la mayoría de las personas la tiran a la basura o la tierra, se trata de un residuo orgánico y domiciliario que tiene la capacidad de almacenar energía.

Los ensayos, que se realizaron en España durante abril y junio gracias a una beca otorgada por la Fundación Carolina y el ministerio de Educación, fueron exitosos y el objetivo es que puedan producirse a gran escala en Argentina.

“En el marco de mi tesis doctoral que empecé en 2018 buscamos materiales de almacenamiento de energía y apareció la valorización de residuos vegetales regionales para producir carbones activados. Investigamos cuáles eran más abundantes en el país y llegamos hasta la yerba mate, donde no había registros de que se utilice para este fin en particular”, afirma Florencia Jerez, ingeniera de la Unicen que lidera el trabajo.

Aunque comúnmente se las conoce como pilas, se trata de dispositivos de almacenamiento de energía denominados supercapacitores, herramientas que guardan y liberan la energía de forma veloz. Es decir, tanto la carga como la descarga se hacen rápidamente. Los supercapacitores se emplean en equipos que necesitan potencia de arranque como celulares, computadoras y hasta autos eléctricos.

PRODUCIR EN GRAN ESCALA

“La etapa de laboratorio ya la terminamos y tuvimos resultados excelentes. Ahora estamos tratando de conseguir financiamiento para poder saltar a la siguiente etapa que sería la escala piloto”, señala Jerez. El propósito es lograr un mayor volumen de producción y obtener parámetros para conocer cómo funcionaría el proceso escala industrial.

“Queremos trasladar todo este conocimiento que generamos a la industria nacional porque, en la actualidad, el 90 por ciento de los carbones activados que se utilizan son importados. Queremos valorizar los residuos abundantes en el país para generar nuevas fuentes de trabajo, nuevos conocimientos y producir el menor impacto ambiental posible”, resalta la ingeniera.

Fuente: Página 12.

PUNTA DEL DIABLO

Departamento de Rocha, Uruguay





Tatiana Titus, chef misionera y docente, participó del Campeonato Federal de Asado llevado a cabo en Buenos Aires este fin de semana.

CREÓ UN CHIMICHURRI CON YERBA MATE PARA EL CAMPEONATO DEL ASADO

Si hay algo tan argentino como el asado, el mate es sin dudas la infusión preferida del país presente en la mayor parte de los hogares.

La creación de la misionera Tatiana Titus combina estas dos pasiones argentinas. Titus hizo su debut en el Campeonato Federal del Asado 2023

«Preparé algo misionero, para marcar un poquito la diferencia», dijo Titus «Fue un boom, bastante tendencia, porque nadie se lo imaginaba», destacó.

A pesar de no llegar a la final, Tatiana se siente súper contenta y satisfecha con su desempeño. Se le asignó el desafiante corte regional del Pacú y también tuvo que enfrentar el reto de la provoleta. Tatiana relató que la experiencia fue hermosa.

¿CÓMO LOGRÓ MEZCLAR ASADO Y MATE?

Tatiana incorporó yerba mate ahumada a una preparación de chimichurri, que luego pondrá sobre un pacú asado. «A las personas que le hice probar me dicen: No puede ser que tenga yerba mate, está muy bueno», contó.

Ahora con 27 años, Tatiana lleva 14 haciendo asado. Aprendió de sus padres y a su abuela, «La cocina y la gastronomía me gustan mucho, lo hago con mucha pasión», agregó Tatiana, que trabaja como docente de Gastronomía y en un restaurante.

¿CÓMO LOGRÓ MEZCLAR ASADO Y MATE?

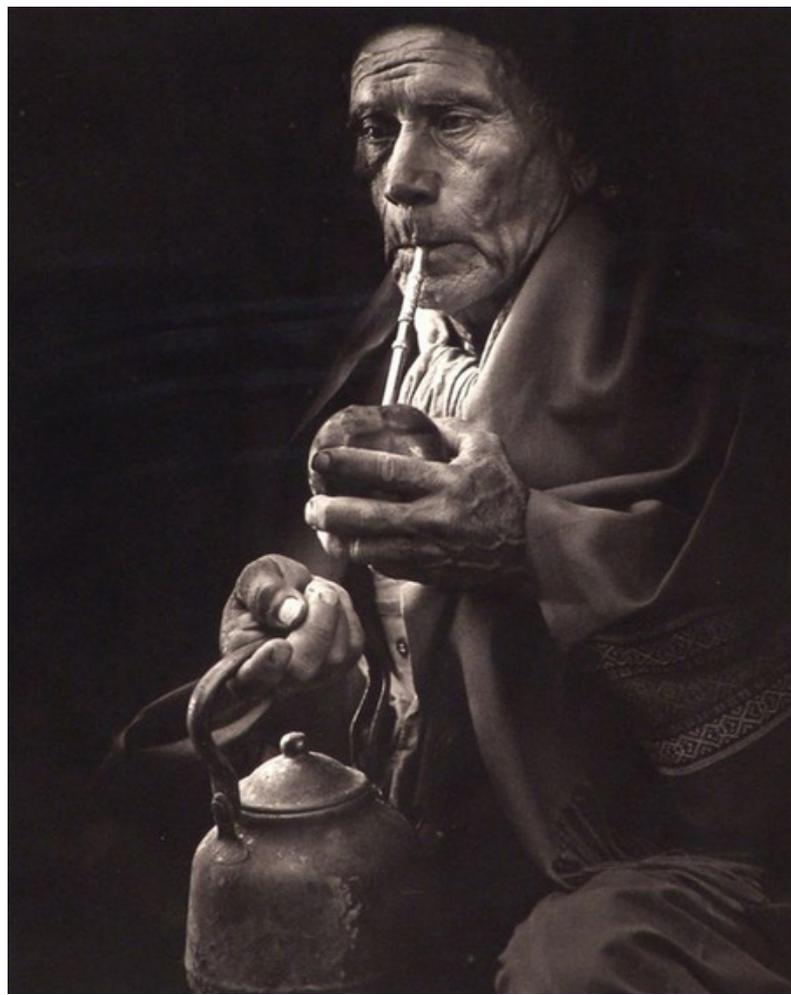
«Como solo podemos llevar ingredientes secos, opté por llevar un chimichurri con yerba mate para usarlo haciendo el asado. Es un poquito de Misiones, para mostrar que la yerba mate no solo se usa en infusiones, en postres, sino que podemos hacer un asado también.» Relató Tatiana a una radio local.

«Hice una versión ahumada y la combiné con otros condimentos para hacer un chimichurri espectacular.

En la competencia, las 24 jurisdicciones están divididas en tres grupos de ocho.



“El mate representa un momento de encuentro en el que no existen las jerarquías, no existen las edades, pareciera ser un igualador” (Ediciones Larivière)



¿QUÉ ES EL ESTACIONAMIENTO DE LA YERBA MATE? ¿PARA QUÉ SIRVE?

Al igual que otras bebidas, como el vino, la yerba mate necesita de tiempo para adquirir las características que apreciamos cuando tomamos unos mates: sabor intenso o suave, color y aromas distintivos.

El estacionamiento, es parte del proceso de producción, que comienza con la cosecha de las hojas verdes que se transportan al secadero, donde se secan y luego trituran de manera gruesa y se envasan en bolsas para su estacionamiento.

¿Dónde se guardan las bolsas? En galpones o depósitos especialmente acondicionados, donde se controla la temperatura y la humedad ambiente.



Bolsas de yerba mate canchada, para estacionar

TIPOS DE ESTACIONAMIENTO

Puede ser de tipo natural o acelerado, el primero dura un mínimo de 9 meses y se extiende hasta unos 24 meses. El estacionamiento acelerado dura 3 meses.

Durante esta etapa, la empresa realiza un seguimiento de la evolución del producto, con muestreos representativos por lote con una periodicidad adecuada.

Este seguimiento consiste en la observación visual, catado, mediciones fisicoquímicas (ej: contenido de humedad) que justifiquen ser evaluadas para asegurar la calidad del producto.

El protocolo de calidad, determinado por el Ministerio de Agroindustria de la Argentina, establece que los recintos de estacionamiento deben tener pisos aislados y contar con ventilación adecuada y techos seguros, y toda característica en vistas de proteger al producto de humedad y plagas controlada con un eficiente manejo de puertas.

La información sobre la cantidad de tiempo de estacionamiento (cantidad de meses) es propia de cada marca de yerba mate, y no está certificada por otros organismos.



HOUSE LEAGUE 2023

#HOUSELEAGUE2023

FINALES 15 - 16 OCT

Club Campestre Cafam
Cl. 215 # 45 - 45, Bogotá



VILLA DE LEYVA

BOYACÁ





PANCITOS DE MANTECA CON SEMILLAS

Matías Panizzi , pastelero y pandero argentino, nos comparte estos panes tiernos y super esponjosos para acompañar con unos buenos mates.

Ingredientes para la masa

- 500g de harina 000
- 2 huevos
- 130g de leche
- 10g de sal
- 50g de azúcar
- 100g de manteca
- 20g de levadura fresca
- semillas a gusto

Paso a paso:

- En un bowl puse la harina, la sal y el azúcar, por otro lado mezclé bien y uno la 1/2 de leche y los huevos , el resto de la leche con la levadura a disolver.

- Unir todo esto en el bowl de secos y forme una masa, por último agregue la manteca en 2 o 3 veces (ojo q es mucha. Rompe y amasa bien q se despegue)
- Una vez lista la masa la deje descansar 10 min.
- Separe en porciones de 50 g , los bollé y pinté con huevo y luego pasé por semillas diferentes (yo use sésamo y lino)
- Las coloqué en un molde que contenga a los bollitos dándole una separación de 1/2 cm entre cada uno e intercalando los colores.
- Espere a que duplique su tamaño(es clave que fermente bien) y hornee por espacio de 15 min en un horno a 180 grados.
- Al salir del horno los pinté con manteca fundida. Y bomba

DISFRUTA DE NUESTROS BLENDS COMO QUIERAS

*Mezcla de hierbas aromáticas 100 % orgánicas para combinar con tu mate.
Conservar en un lugar fresco y seco.*





LA TEJA PRIDE

La Teja Pride es un colectivo y banda de hip hop alternativo de Montevideo, Uruguay, fuertemente vinculada a los caminos más libres del género, lo que los ha llevado a enriquecer sus beats con elementos.

LA SUERTE



HORA DE ANDAR



PROGRAMA COMPLETO

